Sorbate de Potassium

Antifongique, le sorbate de potassium bloque le développement des levures.

Antifongique, le **Sorbate de Potassium** bloque le développement des levures alcooliques et mycodermiques. Son activité et ses qualités sont contrôlées et préservées par **Oenofrance**.

Caractéristiques :

- Solubilité : 58,2 mg/100ml
- Pont d'éclair : > 210°C
- Humidité : < 10%

Propriétés :

Le **Sorbate de Potassium** est un fongistatique. Il empêche le développement des levures, levures de fermentation comme levures de voile.
Il stabilise les vins contenant du sucre et empêche la formation de la fleur.

Dose d'emploi :

De 20 à 25 g/hl suivant la nature du vin.
Dose maximum légale : 27 g/hl.

Mode d'emploi :

- Incorporer lentement, au cours du remontage, en solution (1 kg pour 10 l d'eau)
- Ne jamais dissoudre directement dans le vin ou un produit acide.
- Bien qu'il permette de limiter le sulfitage, le **Sorbate de Potassium** doit toujours être utilisé en association avec une certaine teneur en SO_2 libre :
  - De 30 mg/l à 40 mg/l pour les vins rouges
  - De 40 mg/l à 60 mg/l pour les vins doux.

Présentation :

Granulés blanc crème conditionnés en 1 kg.

Conservation :

L'emballage plein, scellé d'origine, se conserve dans un endroit sec ; exempt d'odeur, à l'abri de la lumière.
DLUO : 12 mois.

12 fév 08

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL